



pasqua 2014 al bocon.....

**per iniziare....
benvenuto della casa**

 prosecco millesimato 

**tortino agli asparagi verdi e bianchi con fonduta di formaggio
manzo marinato con verdurine primavera**

 chardonnay "leforge"2012 

**riso carnaroli con le spugnole mantecato con "posina" stagionato
capellacci al brasato di manzo al burro di "castelnovo" e salvia**

 montepulciano d'Abruzzo "tralcetto" 

**capretto novello al rosmarino
porchetta di vitello da latte cotto in bassa temperatura
patate al forno , polenta e verdura cotta**

focaccia pasquale con crema chantilly

**acqua ,vino e caffè : 42€ tutto compreso. inizio pranzo ore 12:30
prenotazione obbligatoria allo 0444-971935 oppure info@bocondivino.it
buona pasqua a tutti voi.....**